

Fusilli en Salsa de Bolets i Herbes

(Aquesta recepta és de l'Emma Van Huysse, de Derby. Va ser una de les guanyadores del concurs de receptes del 2004)

2 cullerades d'oli d'oliva
1 Ceba tallada
2 fulles de llorer
1 cullerada de farigola
1 culleradeta de julivert

245 gr. De bolets en talls fins
61 grs. de bolets deshidratats
57 ml de vi blanc
2 cullerades de puré de tomàquet
Pasta tipus fusilli

1. Rehidrateu els bolets deshidratats en $\frac{1}{2}$ tassa d'aigua bullent.
2. Saltegeu la ceba, les herbes, uns 180 gr. de bolets frescos i els bolets deshidratats. Afegiu el brou de bolets, puré de tomàquet i el vi i deixeu que cogui durant 10 minuts més.
3. Passeu la salsa pel turmix fins que quedi ben fina. Condimenteu-ho al gust.
4. Bulliu el Fusilli
5. Fregiu els bolets restants i tireu-los a la salsa sense deixar de barrejar.